

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**NIEMIECKIE TOWARZYSTWO SZKOLNE**, ul. św. Urszuli Ledóchowskiej 3, 02-972 Warszawa, NIP: 951 209 92 88, REGON 016867011, w ramach procedury rozeznania rynku informuje, że w najbliższym czasie planuje rozpoczęcie świadczenia usługi gastronomicznej w zakresie przygotowywania posiłków szkolnych; przygotowywania i dostarczania posiłków przedszkolnych.

W związku z powyższym, **NIEMIECKIE TOWARZYSTWO SZKOLNE** zaprasza wszystkich zainteresowanych przyszłym zamówieniem, do przesłania oferty.

Zakres usługi został wskazany w załączniku nr 1: „Opis przedmiotu zamówienia”.

Oferty należy składać w terminie do **17 grudnia 2019 roku** na adres: [kuchnia@wbs.pl](mailto:kuchnia@wbs.pl)

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontaktowania się wyłącznie z wybranymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania ofert, co zapewnić ma ich porównywalność.

*Powyższe zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu Cywilnego, nie jest także ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych.*

### **1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.**

Zamawiającym jest: **Niemieckie Towarzystwo Szkolne w Warszawie**

Nazwa: Polsko-Niemiecka Szkoła Spotkań i Dialogu im. Willy'ego Brandta w Warszawie

Adres zamawiającego: Ledóchowskiej 3, 02-972 Warszawa, Wilanów

Numer telefonu: 22 642 27 05

Strona internetowa: [www.wbs.pl](http://www.wbs.pl)

Adres emaliowy: [kuchnia@wbs.pl](mailto:kuchnia@wbs.pl)

Godziny urzędowania: od 9.00 do 14.00

### **Zasady i formy komunikacji**

Wszelkie wnioski, oświadczenia i/lub dokumenty należy kierować osobiście lub pisemnie na adres ul. św. Urszuli Ledóchowskiej 3, 02-972 Warszawa; pytania i oferty należy kierować drogą elektroniczną na adres [kuchnia@wbs.pl](mailto:kuchnia@wbs.pl).

## **2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Oferentami**

Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Oferentami w sprawach dotyczących treści ogłoszenia i specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest: Agnieszka Wysocka-Łuczkiwicz numer telefonu: 22 642 27 05 adres e-mail: [kuchnia@wbs.pl](mailto:kuchnia@wbs.pl) oraz Weronika Samolej – numer telefonu: +48 698 841 959, adres e-mail: [kuchnia@wbs.pl](mailto:kuchnia@wbs.pl).

## **3. Wytyczne dla Oferentów**

W przypadku przekazywania oświadczeń i dokumentów uprawnionymi do odbioru są pracownicy Sekretariatu zamawiającego.

## **4. Przedmiot zamówienia**

### **1) Przedmiotem zamówienia jest:**

- a) świadczenie usług w zakresie przygotowywania posiłków,
- b) świadczenie usług w zakresie i wydawania przygotowanych posiłków,
- c) świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania przygotowanych posiłków do przedszkola - Deutscher Kindergarten Niepubliczne Przedszkole Niemieckie, Prymasa Augusta Hlonda 3, 02-972 Warszawa,
- d) najem pomieszczeń i wyposażenia przeznaczonego do przygotowywania i wydawania posiłków, wyłącznie w celach wskazanych powyżej 4. 1) a) – c).

### **2) Podstawowy zakres usług:**

- a) śniadanie/drugie śniadanie,
- b) dwudaniowy obiad – wstępnie, dla około 200 osób w wieku 6-18 lat, uczęszczających do Polsko-Niemieckiej Szkoły Spotkań i Dialogu oraz dla 50 pracowników w/w szkoły,
- c) podwieczorek – wstępnie, dla około 100 dzieci w wieku 6-11 lat,
- d) całodniowe żywienie dzieci w przedszkolu- około 60 osób,
- e) prowadzenie „sklepiku szkolnego” czy „kawiarenki” z towarem wskazanym wyłącznie przez Zamawiającego zgodnie z art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami) i kawą, herbatą, z możliwością zamawiania dodatkowych dań/przekąsek z menu uzgodnionego wraz z Zamawiającym- całodniowo do godziny 20:00.

### **3) Rodzaj świadczonych usług, rodzaje diet:**

- a) mięsna,
- b) wegetariańska,
- c) wegańska,
- d) bezglutenowa,
- e) bez laktozy,
- f) ekologiczna,

W przeważającej części mięsna oraz wegetariańska, ilość do ustalenia na dalszym etapie.

### **4) Jakość świadczonych usług:**

- a) świadczenie usług zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży uwzględniając wskazania w zakresie zdrowego stylu życia,
- b) korzystanie z produktów ze sprawdzonych źródeł, spełniających wszystkie obowiązujące normy jakościowe,
- c) wykluczenie produktów gotowych jak np. fixy, kostki do zup etc.
- d) wykluczenie glutamianu sodu, soli peklowanej, waniliny, frytury, emulgatorów, zbędnych konserwantów, żywności genetycznie zmodyfikowanej,
- e) prawidłowe stosowanie przepisów prawa związanych z kontaktem z żywnością,
- f) staranne stosowanie odpowiednich składników podczas przygotowywania posiłków do wskazanych rodzajów diet,
- g) zapewnienie wysokiego poziomu czystości kuchni,
- h) przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- i) stosowanie odzieży ochronnej oraz rękawiczek jednorazowych,
- j) odpowiedni dobór środków czyszczących zarówno dużych powierzchni jak i do naczyń, sztućców etc. tak, by były bezpieczne dla dzieci,
- k) prawidłowe stosowanie przepisów prawa związanych z zatrudnieniem i/lub nawiązywaniem umów cywilnoprawnych,
- l) Znajomość Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami),
- m) duża świadomość dotycząca analizy składu produktów i wpływu żywienia na zdrowie i odporność,

n) prowadzenie własnego przedsiębiorstwa gastronomicznego oraz posługiwanie się językiem niemieckim będzie atutem.

## **Załącznik nr 1**

### **Opis przedmiotu zamówienia**

#### 1. Najem:

- a) pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem o powierzchni 127,71 m<sup>2</sup> (plan pomieszczeń – załącznik nr 2) położone w budynku szkoły przy ulicy św. Urszuli Ledóchowskiej 3 w Warszawie wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem – sprzętem i urządzeniami określonymi szczegółowo w Załączniku nr 3,
- b) Oferent, poza czynszem będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i wywóz nieczystości, ścieki. Koszty naliczane będą według wskazań liczników lub proporcjonalnie do zużycia.

Zamawiający wymaga zatrudnienia/współpracy zgodnej z literą prawa lub w razie prowadzenia jednoosobowej działalności gospodarczej przez Oferenta współpracy z odpowiednią ilością osób potrzebną do prawidłowego świadczenia czynności.

Jeżeli Oferent planuje wykonywanie określonych części zamówienia przy pomocy osób trzecich zobowiązany jest do wskazania tego w Ofercie. Należy wskazać części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć osobie trzeciej/podwykonawcy oraz zobowiązany jest do podania nazw (firm) wraz z potwierdzeniem uprawnienia do prowadzenia określonego rodzaju działalności.

W przypadku niewskazania części zamówienia, które ma być zrealizowane przez podwykonawcę/osobę trzecią, domniemywa się, że całość zamówienia będzie wykonywana przez Oferenta.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Oferenta (w tym również podwykonawców/osób trzecich/osób powiązanych z Oferentem) podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Oferenta z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

#### 2. Zakres zadania:

- a) Oferent zobowiązuje się do wykonania całokształtu czynności technicznych i organizacyjnych związanych z zapewnieniem wyżywienia uczniom, przedszkolakom i pracownikom Szkoły, Przedszkola, zgodnie ze standardami żywienia dzieci w wieku szkolnym opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz w terminach zgodnych z kalendarzem roku szkolnego działającego w Polsko-Niemieckiej Szkole Spotkań i Dialogu im. Willy'ego Brandta w Warszawie,
- b) Oferent zobowiązany będzie do posiadania codziennie w swojej ofercie minimum 1 zupy i 2 drugie dania do wyboru (w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie/wegańskie), świeżych warzyw, owoców, kanapek z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych dzieci w wieku szkolnym oraz do prowadzenia sprzedaży przekąsek uzgodnionych z Zamawiającym. Zamawiający ma prawo zabronić sprzedaży wskazanych przez niego produktów i napojów.

- c) Najemca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, doboru składników i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- d) Najemca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, bezpiecznych, zgodnie z normami HACCP.
- e) Wydawane dania muszą posiadać odpowiednią temperaturę, zgodnie z obowiązującymi normami.
- f) Najemca zobowiązany jest do utrzymania na bieżąco w czystości i higienie zarówno pomieszczeń kuchni i stołówki oraz znajdującego się tam wyposażenia i mebli. W tym celu Najemca zapewni stosowną liczbę personelu sprzątającego. W przypadku korzystania z pomieszczeń stołówki przez Wynajmującego po godzinach określonych na późniejszym etapie, Wynajmujący zobowiązany jest do sprzątnięcia stołówki.
- g) Zamawiający jest zainteresowany Ofertą wszystkich posiłków Ekologicznych dla każdej diety jak również posiłków Ekologicznych jako dieta dla określonej liczby osób.
- h) Najemca zobowiązany będzie do przyjmowania zapłaty również za pomocą kart płatniczych (Visa, Mastercard), w tym kart zbliżeniowych. Najemca będzie oferował sprzedaż posiłków na podstawie wcześniej zakupionych żetonów.
- i) Najemca zobowiązany będzie do przedstawienia i wdrożenia systemu pozwalającego na sprzedaż posiłków w przedpłaconym abonamencie, możliwość płatności rodziców za posiłki bezpośrednio Najemcy lub innej formy umożliwiającej bezgotówkowe płatności za posiłki i zakupy.
- j) Najemca zobowiązany jest do wyposażenia stołówki i kuchni w pojemniki na odpady gromadzone w workach oraz ich usuwania na bieżąco z uwzględnieniem zasad segregacji.
- k) Najemca zapewni na bieżąco bezpłatnie serwetki oraz przyprawy takie jak sól i pieprz.

Obiady wydawane są od godziny 11:30 podczas przerw: 11:30-12:00 oraz 13:35 —14:10 oraz dla szkoły podstawowej w godzinach 12:00 -12:30, 13:00-13:30

### 3. Zasady serwowania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej i korzystających z opieki popołudniowej (klasy 1-5)

1. W czasie w/w przerw obiadowych Oferent podaje na stoły dla uczniów klas 1- 3 korzystających z opieki popołudniowej zupę w wazach oraz danie w miskach lub na tacach w odpowiedniej ilości (z reguły dla -12 osób przy każdym stole). Przy stołach dzieci obsługują się same. Pomocni są nauczyciele sprawujący dyżur.
2. Uczniowie klas 4-5 odbierają obiad samodzielnie ze wskazanego miejsca- wydawki.
3. Od godziny 14:55 Oferent serwuje podwieczorki, które zawierają dodatkowo zupę dnia oraz świeże owoce lub warzywa.
4. Obowiązkiem pracowników/ osób współpracujących Oferenta jest wcześniejsze nakrycie do stołu dla uczniów klas 1-3 oraz regularne uzupełnianie dań.
5. Wynajmujący podaje, w każdy piątek, ilość zamawianych obiadów i podwieczorków na kolejny tydzień, stanowi to podstawę do wystawienia faktury przez Najemcę. Wynajmujący ma prawo do korygowania ilości zamówionych obiadów i podwieczorków na dzień następny do godziny 9.00 dnia poprzedzającego zmiany.
6. Faktury wystawiane będą na ostatni dzień miesiąca z terminem płatności 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury.